

๓๗



สำนักงานเขตสุขภาพที่ ๑  
วันที่ 10 พ.ย. 2566  
เลขที่ 10152

ที่ สธ ๐๒๒๖/ว๖๕๘๗

สำนักงานเขตสุขภาพที่ ๑  
๒๐๓/๔ หมู่ ๓ ตำบลแมริมใต้  
อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๘๐

๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปี ๒๕๖๗

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด/ผู้อำนวยการโรงพยาบาลศูนย์/ผู้อำนวยการโรงพยาบาลทั่วไป ทุกแห่งในเขตสุขภาพที่ ๑

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียดหลักสูตรฯ จำนวน ๑ ชุด  
๒. เอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ ศูนย์อนามัยที่ ๗ ขอนแก่น กรมอนามัย ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจะดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปี ๒๕๖๗ ระหว่างวันที่ ๖ - ๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ ณ โรงแรมวิวิธ จังหวัดขอนแก่น นั้น

ในการนี้ สำนักงานเขตสุขภาพที่ ๑ จึงขอเชิญเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานของท่าน และผู้ที่สนใจต้องการพัฒนาและเพิ่มเติมความรู้ ทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว โดยจัดเก็บค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมท่านละ ๕,๐๐๐ บาท ผู้ที่สนใจสามารถลงทะเบียนสมัครเข้ารับการอบรมได้ตั้งแต่วันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๗ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาแจ้งผู้เกี่ยวข้องเข้าร่วมอบรมตามวันและเวลาดังกล่าวต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายทศพล ตีชชู่ศิริ)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ (ด้านเวชกรรม)  
รักษาการในตำแหน่งนายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรมป้องกัน)  ชอบ  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน  
รองผู้อำนวยการสำนักงานเขตสุขภาพที่ ๑  
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการสำนักงานเขตสุขภาพที่ ๑

อนุมัติ/อนุญาต  
 ชอบ  
 ลงไม้  
 ลงนาม  
 มอบ  
 ทราบ

(นายสมภพ เมืองชิน)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ(ด้านเวชกรรม)  
ปฏิบัติหน้าที่นายแพทย์เชี่ยวชาญ(ด้านเวชกรรมป้องกัน)  
รักษาราชการแทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดพะเยา  
14 พ.ย. 2566

✓ เมื่อไปทราบ  
✓ เมื่อไม่พบการลง  
- กิ่ง. 10 ก.ค. ๒๕๖๗  
วันที่ 6-9 ก.พ. ๒๕๖๗ จ.ขอนแก่น  
- 14 ก.พ. ๒๕๖๗ โทษ Internet

ส/นศ

(นายทศพร คุ้มใจ)

นักทรัพยากรบุคคล

๒3 พ.ย. 2566

กลุ่มงานพัฒนาระบบบริการสุขภาพ  
โทร ๐ ๕๓๘๕ ๐๒๓๘ - ๔๐ ต่อ ๑๑๐  
โทรสาร ๐ ๕๓๘๕ ๐๒๔๑

(นางรัชณี ชิตตะชะ)

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ

13 พ.ย. 2566

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน  
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)

ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

\*\*\*\*\*

๑. หลักการและเหตุผล

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารและน้ำที่สะอาดปลอดภัย โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม มาเป็นแกนหลักในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง โดยการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จะประสบความสำเร็จได้ขึ้นอยู่กับภาคีเครือข่าย ๓ กลุ่มใหญ่ ได้แก่ กลุ่มเจ้าหน้าที่ กลุ่มผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร และกลุ่มประชาชนผู้บริโภค ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในทุกพื้นที่ โดยในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้มีการขับเคลื่อนการอบรมไปสู่ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ และดำเนินการประเมินประสิทธิผลของหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) เพื่อพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรเพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบันและเกิดประสิทธิภาพสูงสุด รวมถึงสามารถนำไปพัฒนาศักยภาพของบุคลากรในกลุ่มต่าง ๆ ทั้งในกลุ่มของเจ้าหน้าที่ ภาครัฐและภาคเอกชน ได้แก่ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถาบันการศึกษา และหน่วยจัดอบรม ซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนระบบการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารของประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๒. กลุ่มเป้าหมาย (จำนวน ๕๐ คน)

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานหรือรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ในหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

๑. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำของเทศบาลนคร/เมือง/ตำบล องค์กรบริหารส่วนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล หรือผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

๒. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

๓. โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอนด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ครูหรืออาจารย์ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานหรือสอนด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือนักศึกษาในสถาบันการศึกษา

๔. สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ เจ้าหน้าที่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับงานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการ ที่มีขอบเขตการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และมีประสบการณ์ทำงานอย่างน้อย ๓ ปี

๕. ผู้ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) มาแล้ว อย่างน้อย ๕ ปี (Re-fresh ความรู้)

หมายเหตุ : ในกรณีที่ต้องนำหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ไปใช้ประกอบการขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย จะต้องแสดงเอกสารประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี เพื่อประกอบการพิจารณาสมัครเข้ารับการอบรม

๓. ระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน ๔ วัน (จำนวน ๒๔ ชั่วโมง) ประกอบด้วย

๓.๑ ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร

- ภาคทฤษฎี (วิชาการ)

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ภาคปฏิบัติ (ฝึกปฏิบัติ/ปฏิบัติงานภาคสนาม)

จำนวน ๘ ชั่วโมง

๓.๒ ภาควิชาเสริมทักษะ

จำนวน ๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที

๔. ค่าลงทะเบียน ๕,๐๐๐ บาท (ห้าพันบาทถ้วน)

๕. รายละเอียดหลักสูตร

๕.๑ ภาควิชา : การสุขาภิบาลอาหาร

จำนวน ๘ รายวิชา

๑) ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (จำนวน ๒ ชั่วโมง)

๒) เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ : ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (จำนวน ๔ ชั่วโมง)

๓) แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

๔) บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

๕.๒ ภาควิชา : การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

จำนวน ๓ รายวิชา

๑) การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำและการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

๒) การฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

๓) แลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติและการอ่านผลการฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

๕.๓ ภาควิชา : เสริมทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร

จำนวน ๓ รายวิชา

๑) การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ (จำนวน ๒ ชั่วโมง)

๒) เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบการและวิทยากรอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน ๑ ชั่วโมง)

๓) การใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

๔) การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (จำนวน ๑ ชั่วโมง)

**๖. การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม**

การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยมีรายละเอียดดังนี้

**๖.๑ การทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม**

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้โดยใช้ข้อสอบแบบปรนัย (๔ ตัวเลือก) จำนวน ๕๐ ข้อ ดังนี้

ตาราง แสดงจำนวนข้อสอบแต่ละหัวข้อวิชา

หัวข้อวิชา	เวลาการฝึกอบรม	จำนวนข้อสอบ
๑. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่	๒ ชั่วโมง	๘ ข้อ
๒. เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ	๔ ชั่วโมง	๑๕ ข้อ
๓. การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ + ฝึกปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที	๑๑ ข้อ
๔. แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	๓ ชั่วโมง	๑๒ ข้อ
๕. เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบการและวิทยากรอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	๑ ชั่วโมง	๔ ข้อ
รวม		๕๐ ข้อ

**๖.๒ การทดสอบการตรวจประเมินและนำเสนอผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร**

- ๑) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องผ่านประเมินจากสมาชิกในกลุ่ม ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องจัดทำเนื้อหาและรายงานการนำเสนอผลการตรวจประเมินสถานประกอบการ จำนวน ๑ เล่ม (File)

**๖.๓ เกณฑ์การรับประกาศนียบัตร**

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมี

- (๑) มีจำนวนเวลาที่เข้ารับการฝึกอบรม ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่า ๘๐ %

โดยผู้จัดการอบรมต้องมีวิธีการตรวจสอบระยะเวลาการเข้ารับการอบรม

- รายงานตัวก่อนเข้าอบรมเข้า-ก่อนกลับ โดยใช้บัตรประจำตัวประชาชนทุกวัน

- (๒) ผลการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่า ๘๐%

- (๓) มีการทดสอบการตรวจประเมินและนำเสนอผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ตารางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI)

ประจำปี 2567

เวลา/วัน	08.00 - 08.30 น.	08.30 - 09.00 น.	09.00 - 09.30 น.	09.30-10.00 น.	10.00-12.00 น.	12.00-13.00 น.	13.00-15.00 น.	15.00-17.00 น.	18.00-20.00 น.
6 ก.พ. 2567	ลงทะเบียน	ทบทวนความรู้ก่อนการอบรม	พิธีเปิดการอบรม	การชี้แจงวัตถุประสงค์และข้อตกลงหลักสูตร	การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ	พักผ่อนรับประทานอาหาร	ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่	เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ ตลาด การทำงานสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	
7 ก.พ. 2567	ลงทะเบียน เข้าร่วม	ทบทวนความรู้ในการอบรม	เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	สถานที่จำหน่ายอาหาร	11.00-12.00 เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบการและวิสาหกิจชุมชนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	13.00 - 14.30 การใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร	13.00-14.30 การใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร	14.30 - 17.00 การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำและการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	
8 ก.พ. 2567	ลงทะเบียน เข้าร่วม	ทบทวนความรู้ในการอบรม	แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	สถานที่จำหน่ายอาหาร		13.00-16.00 การฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	16.00-17.00 ประชุมกลุ่มฝึกปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	กิจกรรมเสร็จความสัมพัทธ์ BFSI	
9 ก.พ. 2567	ลงทะเบียน เข้าร่วม	ทบทวนความรู้ในการอบรม	นำเสนอและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลการฝึกปฏิบัติและการอ่านผลการฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	10.30 - 12.00 บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร		13.00-14.30 การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA)	14:30-16:00 พิธีมอบประกาศนียบัตรและพิธีปิดการอบรม		

ผู้รับผิดชอบหลัก :

- นายสุวิศิษฐ์ ช่างทอง
- นางสาวเบญจวรรณ จันทพล

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ  
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

โทรศัพท์ 089 8618 329  
 โทรศัพท์ 091 1130 6080



กรมอนามัย  
กระทรวงสาธารณสุข

Basic of Food Sanitation Inspector

**BFSI**

Department of Health

# ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น ขอเชิญชวน เจ้าหน้าที่สาธารณสุข องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้ที่สนใจ



## สมัครอบรม

หลักสูตรสุขภาพอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน  
Basic of Food Sanitation inspector : BFSI

### อบรมโดยวิทยากรจากกรมอนามัย

ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตร BFSI สามารถเป็นวิทยากรหลักสูตร  
ผู้สัมผัสอาหารและหลักสูตรผู้ประกอบการได้ สามารถเป็น  
ผู้ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายต่างๆ

อบรมวันที่ 6-9 กุมภาพันธ์ 2567 ณ โรงแรมวีวิช ขอนแก่น

เริ่มสมัคร ตั้งแต่บัดนี้ ถึง 26 ม.ค. 67



รับกระเป๋า  
สำหรับ  
ผู้เข้าอบรม



แจ้งชำระค่าลงทะเบียน



ตรวจสอบรายชื่อ



รายละเอียดการอบรม



ลงทะเบียน

ค่าลงทะเบียน  
**5,000 บาท**  
รับจำกัด 80 ท่าน

อบรมเชิงปฏิบัติการศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

ชำระค่าลงทะเบียน  
437-0-57242-8  
ธนาคารกรุงไทย

ชื่อบัญชี เงินทำใช้จ่ายในการฝึกอบรม

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 091-130-6080 คุณเบญจวรรณ จันทพล : ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น